



Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E' VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2020/2021
CLASSE	1 R
MATERIA	LAB.ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	ALESSIO DI PASQUA

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

- **LAVORARE IN CUCINA**
LE QUALITA' DI UN BUON CUOCO
GLI SBOCCHI PROFESSIONALI
- **LA CARRIERA DI UN CUOCO**
- **LA BRIGATA DI CUCINA**
- **IGIENE E SICUREZZA**
L'IGIENE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO
L'IGIENE PERSONALE
L'IGIENE DEGLI AMBIENTI
IL PIANO DI AUTOCONTROLLO
LA SICUREZZA NEI LABORATORI
CENNI DI PRIMO SOCCORSO
LA DIVISA PROFESSIONALE
- **GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE IN CUCINA**
- **L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA**
GLI AMBIENTI DELLA CUCINA
IMPIANTI, MACCHINE UTENSILI
- **IMPIANTI E MACCHINARI**
IMPIANTI DI ASPIRAZIONE
MACCHINE PER LA PREPARAZIONE
MACCHINE PER LA COTTURA
MACCHINE PER LA PULIZIA
MACCHINE PER LA CONSERVAZIONE
STRUMENTI DI MISURA E ACCESSORI
- **PICCOLA ATTREZZATURA DI CUCINA**
GLI UTENSILI
LA COLTELLERIA
- **LA SALUTE IN CUCINA**
ALIMENTI E NUTRIZIONE
DAGLI ALIMENTI AGLI INGREDIENTI
LA PIRAMIDE ALIMENTARE
- **USARE INGREDIENTI DI QUALITA'**
LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'
DOP, IGP, STG, PAT, BIO
I PRESIDI SLOW FOOD NEL MONDO
BUONO, PULITO, GIUSTO.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 27 aprile 2021	

LE ESERCITAZIONI PRATICHE SI SONO SVOLTE TUTTI I GIOVEDI'.

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

LE FRODI ALIMENTARI

CARNE

PESCE

GRANO

Menaggio, 10/06/2021

IL DOCENTE

ALESSIO DI PASQUA